

муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
«Детский сад № 253» городского округа Самара
443011, город Самара, улица Академика Павлова, д. 84
Телефон: 8(846)926-16-48, факс: 8(846)9261648,
e-mail:mdou2539261648@mail.ru

ПРИКАЗ

№ 64 -од

от «01» сентября 2026 года

«О питании детей в МБДОУ»

Во исполнение Санитарных правила — СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», а также в целях четкой организации питания детей

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Калькулятору Кокуриной Н.И. проанализировать и выбрать ассортимент готовых блюд и кулинарных изделий с учетом набора помещений на пищеблоке, обеспечения образовательного учреждения технологическим, холодильным оборудованием.
2. калькулятору Кокуриной Н.И., поварам Корымасовой Г.В. и Желизка О.В. произвести в срок до 01.09.2026 года корректировку примерного десятидневного меню, удовлетворяющего нормам физиологической потребности детей 3-7 лет в энергии и пищевых веществах, руководствуясь рекомендуемым СП 2.4.2.4283-26 среднесуточным набором продуктов питания, с учетом возраста детей и временем их пребывания в ДОУ. При составлении меню и расчетов калорийности строго соблюдать оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров, углеводов).
3. Питание детей осуществлять посредством реализации основного (примерного) меню, включающего горячее питание, а также индивидуальное меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании с учетом требований, содержащихся в приложениях СП 2.4.2.4283-26 (имеющих заболевание и требующих индивидуального подхода к организации питания: сахарный диабет, фенилкетонурия, целиакия, муковисцидоз, пищевая аллергия).
4. В меню предусмотреть распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин).
5. Для предотвращения размножения патогенных микроорганизмов готовые блюда реализовывать не позднее 2 часов с момента изготовления.
6. Питание детей осуществлять в соответствии с утвержденным меню.
7. Утвердить в срок до 01.09.2026г. 4-ех разовое питание воспитанников: завтрак, обед, полдник, ужин, с учетом длительности пребывания детей в образовательном учреждении (10-12 часов). В промежутке между завтраком и обедом организовать дополнительный прием пищи – второй завтрак, включающий кисломолочный продукт/витаминизированный продукт или сок и /или свежие фрукты.
8. В целях профилактики недостаточности микронутриентов (витаминов и минеральных веществ) в питании детей круглогодично использовать специализированную пищевую продукцию промышленного выпуска, обогащенную витаминами и микроэлементами, а также витаминизированные напитки промышленного выпуска. Витаминные напитки готовить в соответствии с прилагаемыми инструкциями непосредственно перед раздачей.

Замена витаминизации блюд выдачей детям поливитаминных препаратов не допускается.

9. Калькулятору Кокуриной Н.И. размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке) ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции. Воспитатели всех возрастных групп обязаны информировать родителей об ассортименте питания обучающихся (воспитанников), предоставляя на общее обозрение ежедневное меню основного (организованного) питания.

10. Старшему воспитателю, воспитателям возрастных групп размещать в доступных местах для родителей (законных представителей) детей (в холле, групповой ячейке, на сайте учреждения) рекомендации по организации здорового питания детей.

11. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках повара ежедневно отбирают суточную пробу от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и(или) кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы сохранять в течение не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°C до +6°C.

12. Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, образовательное учреждение организывает лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями) ребенка назначениями лечащего врача. Индивидуальное меню разрабатывать специалисту-диетологу медицинского учреждения с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

13. В образовательной организации при осуществлении питания детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, разрешить допуск употребления детьми готовых домашних блюд, предоставленных родителями (законными представителями) детей, в групповом помещении, оборудованном столами и стульями. Временное хранение готовых блюд и пищевой продукции данных детей осуществлять в холодильнике пищеблока с отведением отдельного места в нём.

14. Питьевой режим организовывать посредством использования кипяченой питьевой воды при условии ее хранения не более 3 часов.

15. Калькулятору Кокуриной Н.И. по результатам оценки при необходимости проводить коррекцию питания в течение следующих 10 дней месяца. Подсчет энергетической ценности полученного рациона питания и содержания в нем основных пищевых веществ проводить ежемесячно.

16. Поварам выдачу готовой пищи производить только после проведения приемочного контроля бракеражной комиссией в составе представителя администрации образовательного учреждения.

17. Члены бракеражной комиссии результаты контроля регистрируют в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.

18. Старшему воспитателю Веселовой Е.А. организовать контроль за питанием детей в МБДОУ «Детский сад № 253» г.о.Самара, за соблюдением воспитанниками санитарно-гигиенических требований, эстетики питания в соответствии с требованиями СП 2.4.2.4283-26 в групповых помещениях.

19. Воспитателям всех возрастных групп контролировать процесс питания обучающихся (воспитанников), формировать у них навыки культурного приема пищи, разъясняя целесообразность и необходимость употребления готовых блюд потребностью растущего организма, существующими нормами физиологической потребности детей в основных

пищевых веществах и энергии. С детьми старшего дошкольного возраста организовать работу дежурных.

20. Строго проверять пищевые продукты, поступающие в образовательное учреждение, и документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность, регистрируя запись в журнале бракеража поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов. Не допускать к приему пищевые продукты без сопроводительных документов, с истекшим сроком хранения и признаками порчи.

21. Поварам Корымасовой Г.В., Желизка О.В. строго соблюдать требования к условиям хранения, приготовления и реализации пищевых продуктов и кулинарных изделий (СП 2.4.2.4283-26).

22. Калькулятору Кокуриной Н.И. ежедневно просчитывать стоимость меню, строго следить за перечислениями денежных средств (бюджетных, внебюджетных) за поставку продуктов питания ООО «Утренняя звезда».

23. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 253» г.о. Самара



В.В. Коротких В.В. Коротких